Serie III, Vol. II. Udine, lunedì 28 luglio 1879. Num. 17.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia riceveıe franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

ESPOSIZIONE - FIERA DI VINI FRIULANI IN UDINE
(14, 15 e 16 agosto 1879)

Di conformità a quanto fu disposto e pubblicato col programma 3 aprile a. c., l'Esposizione - Fiera di vini, vermouth, liquori ed altri prodotti enotecnici, confezionati nella provincia naturale del Friuli, nonchè di macchine, attrezzi ed utensili per la viticultura e per la vinificazione, di qualunque provenienza si sieno, verrà aperta nel giorno di giovedì 14 agosto p. v., alle ore 11 antimeridiane.

La consegna degli oggetti verrà ricevuta dalla Commissione ordinatrice presso la sede dell'Esposizione - Fiera (Porticato di S. Giovanni), cominciando dal giorno 10 per le macchine, attrezzi ecc., e dal 12 per i vini ed altri prodotti, sino al tramonto del 13.

Furono già notificate al pubblico (Bullettino, pag. 114) le facilitazioni accordate dall' Amministrazione del D. C. M. per la introduzione in città dei prodotti destinati all'Esposizione-Fiera e soggetti a dazio. Pertanto gli espositori che di siffatte concessioni intendessero di approfittare, dovranno rivolgersi all'uffizio della Commissione ordinatrice, presso l'Associazione agraria Friulana (Udine, palazzo Bartolini), onde ricevere il certificato relativo, e ciò non più tardi del giorno 3 agosto, sino al quale la Commissione stessa ha stabilito di prorogare, senza altra remissione, il termine utile per le dichiarazioni di concorso tanto in riguardo dei vini che degli altri oggetti.

Oltre le già annunciate a pag. 114 del *Bullettino*, vennero prodotte dichiarazioni di concorso all'Esposizione - Fiera dai signori:

Perusini dott. Andrea, vino rosso (Cormons, 1878), fino da pasto;

Perusini suddetto, vino bianco (Cormons, 1878), fino da pasto;

Centa avv. Adolfo, vino rosso (Pignolo d'Ipplis, 1878), comune da pasto;

Centa suddetto, vino bianco (Ribola d'Ipplis, 1878), comune da pasto;

Marcotti Pietro, vino rosso (Carbenet di Campolongo Illirico, 1876), fino da pasto;

Marcotti suddetto, vino rosso (Carbenet con uve nostrane di Campolongo Illirico, 1876), comune da pasto;

Marcotti suddetto, vino rosso (Campolongo con Merlana, 1878), comune da pasto;

Ditta Leskovic-Marussig - Muzzati, vermouth e liquori, aceti diversi e barili vuoti;

R. Franz (Trieste), bottiglie della fabbrica Siemens di Dresda, macchine per lavare, riempiere, tappare e capsulare le bottiglie, tappi sughero di Spagna, capsule metalliche, turaccioli in gomma e stagnola;

Micoli Toscano Luigi, vino rosso (Selvuzzis, 1878), comune da pasto;

Micoli Toscano suddetto, vino rosso (Refosco di Selvuzzis, 1876), da dessert;

Marzona dott. Carlo, vino rosso (Valvasone, 1875), fino da pasto;

Marzona suddetto, vino rosso (Valvasone, 1878), comune da pasto.

La quantità del vino sinora notificata ascende a circa ettolitri 26. L. M.

PRO - MEMORIA AI FRUTTICULTORI

Veterano nella schiera dei frutticultori, mi sia lecito fare atto di presenza anche una volta prima di quel viaggio che non ha ritorno.

Ritessendo una vita operosa, e, posso dirlo senza jattanza o timore che altri mi smentisca, tutta spesa all'immegliamento di quanto ai campi e alle industrie villereccie si riferisce, e donde trae lucro ed incremento di decoro la piccola patria,

sia questo mio cenno come l'estremo saluto ch'io mando all'onorevole Associazione agraria, cui mi vanto d'avere, in tempi migliori, appartenuto.

Ed oltre al desiderio di porgere un mesto saluto ai confratelli che mi sopravviveranno, mi fu sprone a questo scritto un cenno che io lessi nel Bullettino della Associazione agraria; dettato dal cav. Pecile con quel tatto da maestro e con quell'affetto per la frutticultura che lo distinguono.

Egli scriveva delle pere, della loro varietà, e dell'utile che ne verrebbe coltivando su larga scala alcune specie di esse, onde, non tanto ad appagare il gusto, o presentare l'amico di qualche serqua, ma perchè ne segua il traffico lucroso, e, magari, l'esportazione congiunta alle altre specie, che, a vero dire, non sono finora in tale quantità da sperarne largo traffico e lucro vistoso.

Il fatto del pero *anici,* che il cav. Pecile accenna, suscettibilissimo ai menomi insulti ammosferici, messo a petto dell'altro, battezzato bizzarramente *Duchessa d'Angoulème*, che resiste ad ogni capriccio della cruda stagione, mostra una volta di più quanto sia fra noi illegittima pretesa, e speranza non realizzabile di potere su d'ampia scala ottenere ricco prodotto di alcune qualità di pere. Inconveniente questo, colle cognizioni attuali a cui è giunta la frutticultura fra noi, ch'io credo non riparabile.

Ma, qual è il motivo di questa notevolissima differenza fra l'essere di due piante tanto affini? deve chiedere a sè stesso, e ben ragionevolmente, un appassionato frutticultore. Forsecchè la più stipata o più o men liscia corteccia, che l'una pianta difende, mentre l'altra, più tenue e leggera, la espone a risentirsi delle vicende di temperatura? Forsecchè la quantità del succo vitale in quella che resiste è più ricca di quella che se ne risente? Forsecchè... ma, proseguendo colle investigazioni al bujo e co' problemi, tentiamo *l'ignoto,* o quella parte almeno di scienza che sarà *l'eureka* dei nostri nipoti.

Il chiaro Autore dello scritto anzidetto, dopo d'aver deplorato che si coltivino troppe varietà di frutta, le quali riescono ad allontanare lo scopo del produrre per vendere, aggiunge il savio consiglio che ogni paese dovrebbe coltivare quella qualità di cui le speciali condizioni di terreno favoriscono l'allignamento, ed il copioso prodotto. Ed accennando, per un esempio, a Fanna, ferace per le mele, v'aggiunge Latisana per le pesche.

Ed è a questo punto ch'io ricordo con compiacenza quanto se ne parlò e scrisse ai tempi andati; e con benigno encomio delle mie cure assidue e di bell'esito coronate, ne testimoniava l'assemblea tenutasi in Cividale nell'esposizione del 1858; laudi, le quali, anzichè fornite a vanitosa compiacenza per me, furono stimolo a darmi, e con lena maggiore, al caro lavoro.

E come no, se il verdetto di quell'onorevole adunanza era il plebiscito della frutticultura nostrale, e ch'io non posso ricordare senza commozione profonda, e riconoscenza alla gentilezza animatrice de' confratelli?

Ed alla coltivazione delle pere intesi altresì le mie cure, consacrate con un pertinace volere ad un attento esame, e ad una spassionata investigazione di tuttociò che può favorire la ricca produzione quanto anche impedirla per disadatta qualità del terreno, cui affidare le tenere piante.

Ed a ciò primamente, od io m'inganno, deve intendere il frutticultore, questo avere per ispeciale obbiettivo. Perchè, ove il terreno non vi si presti, non riescono, e intristiscono, o tralignano le piante, mettendo frutti che appena ricordano il sapore, e talora financo la forma, che dapprima mostravano.

E benchè non di frutta, ma trattisi di legumi, accennerò, chè qui mi torna opportuno, ad un campicello nel vasto podere dei conti Cattaneo in S. Quirino d'Aviano. Essi fanno coltivare, fra tante specie di leguminose, anche la lenticchia. Questa, in un pezzo di terreno a ciò disposto, anzi disposto come il resto del campicello, cresce e si raccoglie in modo che buona parte ha le proporzioni comuni, mentre un buon terzo di questo raccolto offre una lenticchia molto più nutrita, e di grandezza mai più veduta, cioè quadrupla della prima, ch'è bellissima anch'essa.

Ma importa che qui faccia punto, onde non paja ch'io, colle mie idee, venga a portar vasi a Samo. Non posso però a meno di raccomandare vivamente, e si pensi ch'è un vecchio consumato ne' studi fruttologici e a tutto che valga a benemeritare

dell'industria agricola che lo lascia per codicillo ai frutticultori che verranno dopo di lui; non posso a meno, ripeto, di fare raccomandata l'accurata potatura a' tempi e ne' modi dalla sana pratica prescritti; la pulitura dalle parassite e dai muschi, che su' tronchi tenacemente aderiscono impedendone la normale funzione respiratoria: e da ultimo la opportuna selezione del terreno, adattandolo, colla concimazione conveniente, alle singole varietà del fruttice che deve allignarvi.

Con di più che, ove il soprasuolo si mostrasse restìo a produrre il frutto nella qualità desiderata, vi supplisca la concimazione artefatta con tutti quei mezzi che la fruttologia sintetica stabilisce e dispone.

E nel prendere commiato, mi è d'uopo esternare la mia compiacenza che l'egregio cav. Pecile, col di lui scritto recente, mi abbia offerta l'occasione di far udire la mia povera voce in mezzo ad un'Associazione cotanto rispettabile, e da cui la mia grave età mi tiene lontano.

San Michiele al Tagliamento, 18 aprile 1879.

ANGELO MARIA COSTANTINI.

IL QUINTO CONGRESSO
DEGLI AGRICOLTORI ITALIANI
E L'ESPOSIZIONE AGRARIA-INDUSTRIALE

Il 20 corrente s'è aperto in Genova il V Congresso degli Agricoltori Italiani. Riservandoci di riferire le deliberazioni che vi saranno adottate, notiamo che i temi proposti alla trattazione del Congresso comprendono: lo studio dei provvedimenti per evitare le falsificazioni delle materie; il rimboschimento; l'emigrazione e suoi rapporti coll'agricoltura; le facilitazioni da conseguire sui trasporti delle derrate; la viabilità; i miglioramenti nelle razze del bestiame da stalla; se debba preferirsi l'importazione del sangue estero o il sistema selezionista.

Diamo intanto qualche dettaglio sull'esposizione agricola-industriale, aperta contemporaneamente al Congresso, nei giardini del principe Doria.

Nel centro stanno in varii scompartimenti a mo' di galleria i prodotti delle provincie liguri di Chiavenna, Albenga, Porto Maurizio, ecc. ecc., oltre quelli della fabbrica di concimi artificiali dell'onorevole Bertani.

A destra sono raccolti per ordine i vini di varie qualità e di età diverse, fra i quali alcune bottiglie che si potrebbero chiamare storiche per l'epoca in cui vi fu chiuso il vino, poi la collezione bellissima e ricchissima degli olii, che sono uno dei prodotti speciali di quella regione, ed uno dei rami di maggior lucro e di esportazione su vasta scala.

In ordine a questo ramo di commercio e di produzione la mostra riescì importante e lo riescì eziandio nella parte meccanica rispondente a questo soggetto; tanto è vero che, nel complesso, uno dei rami meglio rappresentati è quello dei frantoi, dei torchi e di tutti gli apparecchi atti alla estrazione dell'olio, alla lavatura dello stesso ed a tutte le altre operazioni riguardanti questo prodotto.

Segue un altro genere di produzione molto importante: quello dei turaccioli in sughero. Il signor Podestà, fabbricante di turaccioli in Sampierdarena, ha esposto dei lavori in sughero da far strabiliare. Non si tratta già di quadri o di mosaici di pazienza, ma di un'applicazione seria dello sughero a varii usi industriali.

Vengono in seguito i canditi ed i prodotti tradizionalmente squisiti della fabbrica Romanengo; il vermouth dei fratelli Cerutti, le acque odorose Frecceri, poi le vetriere della riviera di ponente, i lavori di sedie rustiche in legno e canna d'india dell'ospizio dei ciechi; in seguito le bigattiere modello, i vari sistemi di coltivazione dei bachi, l'esposizione di varie qualità di bozzoli, di farfalle, di semi, di microscopi *ad hoc;* poi un semplice assaggio di miele nell'alveare; poi i saponi in gran numero, altro dei prodotti speciali ed importanti di Genova, bianchi, variegati, fini, ordinari, semplici, lavorati a statue, a busti, a fiori con gusto artistico; ed infine formaggi liguri di pecora, di capra, prodotto non troppo esportabile; poi le lane ed i tessuti di lana per cappelli del Carrarese.

Il secondo recinto di destra è destinato esclusivamente per l'esposizione degli animali, esposizione non troppo ricca e non troppo importante.

Infatti per i cavalli non vi sono che due o tre espositori; idem per le giovenche. Due dozzine d'animali in tutto, compresi alcuni muli ed asini. Ci sono poi delle pecore e dei conigli e una famiglia di tacchini bianchi. Come si vede, ben poca cosa.

Tuttavia, ove si pensi che in Liguria questi congressi sono una cosa pressochè nuova, ove si pensi che questa regione è più marinara che agricola, mal consentendo le condizioni geologiche una coltivazione su vasta scala di tutti i generi agricoli, c'è da sentirsi soddisfatti nel vedere riuscito abbastanza bene questo tentativo e ne va data lode alla Commissione ordinatrice.

Riassumiamo ora da altre corrispondenze da Genova qualche dettaglio anche sulla esposizione delle macchine ed istrumenti agrari.

Il pompiere Mattioli di Genova ha esposto un modello di scala aerea molto ingegnosa, utilissima in casi d'incendio; i signori Durante e Carbone, pure di Genova, hanno esposto dei misuratori automatici di solidi e di liquidi, apprezzabilissimi; il signor Besana di Milano ha esposto delle locomobili ed altre macchine di pregio; e la fabbrica Bale et Edward, pure di Milano, ha esposto vari torchi per olio e per vinacce, di forza considerevole. I torchi del resto abbondano, essendone anche di vari altri espositori.

I fratelli Bonelli d'Asti hanno esposti filtri ed altri apparati enologici; la fabbrica Delfino di Savona, botti e mastelli. Il signor Fazzi di Carrara, ha esposto una botticella di circa 200 litri, curiosa per due rapporti, primo perchè non ha che un cerchio sottile che la serra nel centro, eppure non vi appare la minima fessura fra le congiunture, poi perchè internamente la botte ha quattro scompartimenti che contengono quattro qualità diverse di vini, i quali vengono però tratti da una sola spina a piacere. È questo un lavoro di grande pazienza e precisione, perocchè a raggiungere internamente il congiungimento ermetico delle parti deve essere occorsa una grande pazienza ed abilità.

Vengono poi le botti in legno d'ulivo ed il curioso apparecchio del signor Petriccioli, apparecchio che serve per le varie travasature del vino dalla dissolforazione sino all'imbottigliamento. Sono cinque o sei botti disposte in iscala a varia altezza, riunite l'una coll'altra per mezzo di canne di gomma, fino alla più bassa, la quale viene poi a versare nelle bottiglie. Si arguisce dal preparato che pregio dell'apparecchio è quello di operare i travasamenti senza mettere il vino al contatto dell'aria, facendolo cambiare di recipiente dopo il voluto riposo e senza trambusti.

Gli istrumenti più propri dell'agricoltura (falciatrici, trebbiatrici, erpici, aratri ecc.) sono ancora più largamente rappresentati. Vi sono infatti una bella locomobile a compulsore idraulico del Besana di Milano; erpici e pompe idrauliche del Ferrari, pur di Milano, aratri e sgranatoi del Ciapetti di Castel Fiorentino.

I fratelli Mure di Torino, hanno esposto una bella quantità di seminatori, frangimele, tritatori di grani, zangole per la fabbricazione del burro, vagli ventilatoi diversi, trebbiatrici a mano ed a cavalli.

Altri istrumenti agrari furono pure esposti dal signor Calzoni di Bologna, dai fratelli Fogliano di Torino e dal Fischer di Milano.

Si ammirano inoltre molti trincia-foraggi e trincia-paglia, fra i quali vanno distinti quelli della fabbrica Bale et Edward di Milano; per ultimo è notevole l'apparecchio dei fratelli Ghigliotti di Genova molto utile ed ingegnoso, ch'è la macchina a vento per sceverare il semolino dalle farine.

Da questo riassunto risulta che la mostra è riuscita abbastanza popolata anche per quanto riguarda gli stumenti agricoli, quantunque fosse giusto il temere che la poca tendenza agricola di quella provincia la facesse rimanere pressochè deserta in questo ramo.

ANCORA DEL NUOVO BACO DA SETA INDIANO

Crediamo far cosa gradita ai nostri lettori aggiungendo i seguenti schiarimenti e nozioni riguardo a questo nuovo baco da seta, di cui tenemmo già parola:

Havvi nell'India un baco selvaggio chiamato *Yussur*, il quale da parecchio tempo attira l'attenzione dei governanti e di qualche privato, nella suppozione che, coltivandolo come usasi coi bachi domestici, esso possa essere fonte un giorno di nuova ricchezza.

Vari esperimenti furono di già fatti, sia nell'India riguardo all'allevamento, sia in Italia che in Francia, circa alla trattura della di lui seta, non senza buoni risultati, specialmente su quanto concerne la trattura e la tintura. Si è già giunti ad ottenere una bellissima seta, duttile, ben sgommata, di poco inferiore alle sete nostrali. Il Yussur, che nasce spontaneo nelle foreste dell'India, non chiede le cure del baco

che nutresi del gelso; vive all'aria aperta, sugli stessi alberi dal quale trae il suo nutrimento, e che possono annoverarsi a diecisette specie, oltre tutte le qualità della quercia.

A seconda della varietà della pianta sulla quale nasce il Yussur, il bozzolo risentesi nel colore o tinta, passando dal cenerognolo che è il fondamentale, al giallo e talvolta anche al canarino chiaro. Esso è talmente tenace e non soggetto a logorarsi, che i Bheels ed altre tribù indiane, viventi nelle macchie, se ne servono quale spegnitoio sui tubi di bambù, ove tengono la cosidetta *folita* od esca, di cordicella di cotone, usata per accendere il loro tabacco, oppure le miccie dei loro moschetti. La crisalide, invece di uscire dal bozzolo dopo i dieci o dodici giorni di sua formazione, vi rimane sei mesi: e le farfalle non si mostrano che quando è giunto il grado di calore necessario, che generalmente coincide colla vegetazione dell'albero od arboscello che l'alimenta.

Il dottor Short di Madras assicura che il peso in media d'una crisalide è di 130 grammi; del bozzolo che la contiene di 20, e della seta contenuta dal bozzolo, quando annaspata, di 12 grammi. Gli indiani, in vari distretti, sogliono darla in medicina ai bambini allorchè soffrono di coliche, con quale risultato però non si conosce.

L'estensione delle ali della farfalla femmina è di pollici inglesi $5\,^1/_2$ a $6\,^1/_3$: del maschio di soli 5 a $5\,^1/_2$. Talune hanno le più belle macchie azzurrine, simili a quelle del pavone. Esse depongono circa 300 ova, le quali sono di forma ovale, alquanto piatte, lunghe circa $^2/_{15}$ di pollice, larghe $^1/_{10}$ e grosse $^1/_{15}$: 3500 di queste pesano circa un'oncia.

Il baco appena nato, pesa $^1/_5$ di gramma, ed è lungo circa $^1/_4$ di pollice. Il colore è nericcio, con testa lucente nera. Parecchi filano nel 44° giorno di loro esistenza, altri non prima del 55.° Quando è completamente cresciuto, un bel campione è lungo almeno sette polici e largo uno.

Il signor Coossmaker, capitano dello stato maggiore della presidenza di Bombay, assicura che, avendo messo alla prova delle semplici fibre della seta del Yussur, trovò che è tre volte più forte della seta comune e che n'è altrettanto più grossa.

Due d'ordinario sono i raccolti annuali: in aprile ed in novembre; il secondo però, causa le condizioni atmosferiche, viene considerato il migliore per quantità. Per coloro che si occupano dell'allevamento conviene tenere i bozzoli a crisalide viva in un ambiente temperato, perchè il troppo calore farebbe nascere la farfalla anzitempo. Il troppo fresco potrebbe pregiudicare la di lei vitalità. Al dire del predetto capitano Coossmaker, i pochi indiani che dannosi all'allevamento del Yussur, hanno cura che le farfalle non sieno in luogo aperto, perchè il maschio se ne andrebbe tosto svolazzando come le farfalle comuni. Le uova deposte dalle femmine aprono dall'ottavo al decimo giorno. Gli indigeni avvicinano al baco delle tenere foglie di quercia, sulla quale ei sale, e così lo avviano sugli alberi, non occorrendo poi altro che preservarlo dagli scoiattoli, topi, uccelli, ed in particolar modo dai corvi, che sono abbondantissimi nell'India e che sono ghiottissimi di questo baco.

Il Yussur compie il suo mandato, dalla nascita alla formazione del bozzolo, in 45 giorni, rimanendo poi per altri quattro o cinque mesi allo stato di crisalide. Gli indiani seguono, per la trattura, il medesimo sistema degli europei pei bachi che nutronsi di gelso, cioè scelgono i più consistenti di sostanza serica. Il loro sistema di affissione poi per quelli destinati alla trattura, varia nei tre seguenti modi: Ponendoli in acqua bollente per lo spazio di tre a cinque minuti, ed esponendoli poscia per vari giorni; facendoli morire al forno comune; mettendoli al sole per quindici o venti giorni sino a che si possa comprendere, dal peso, che la crisalide è carbonizzata.

L'annaspatura poi della seta viene fatta in modo assai primitivo. Una piccola fornace di mota, con una pentola di terra a mo' di caldaia ed una ruota di bambù, il tutto del valore di poche rupie, è sufficiente.

Da dati ufficiali si rileva che la produzione attuale della seta Yussur all'India, non sorpassa annualmente il valore di trenta lachi di rupie, cioè circa otto milioni di franchi; ma se l'allevamento si estendesse è fuor di dubbio che prenderebbe delle grandi proporzioni. Questa seta che per secoli ritenevasi utile a solo confezionare una stoffa grossolana, ha oggidì una applicazione assai più utile, potendosi sgommare e filare con una soluzione chimica semplice e di pochissima spesa, che ammollisce in modo da poter tirare il filo come quello del baco nutrito dal gelso.

In Francia da pochi anni si fila a tre bozzoli, dandogli il titolo di 21/22, ed in Italia il signor F. Lotteri ottenne, a mezzo dei signori Gaffuri di Codroipo, e Salvini di Milano, una seta quasi uguale alla nostrale. Così assicura il signor Gallian, console generale d'Italia a Calcutta, donde inviò al nostro Ministero le pubblicate informazioni.

Il Governo Indo-Britannico desiderando fare degli esperimenti, si rivolse alla casa Gaddum, di Torino, ed ottenne parimenti della bellissima seta e della stoffa tessuta in Inghilterra, sia di solo filo Yussur, sia misto col filo di seta italiano, francese e cinese. Il prezzo attuale dei bozzoli Yussur sul mercato di Calcutta è di rupie 70 a 75 per la qualità extra grossa, 60 a 65 la media; e 50 a 55 la piccola, per Factory Maund di chilogrammi $33\,^1/_4$ merce stagionata. La rupia oscilla da qualche tempo tra fr. 1.96 a 2.05.

Sarebbe da desiderarsi, che anche nella nostra penisola, la quale, per le condizioni del clima, in molte provincie, poco differisce dalla temperatura delle provincie nordiche indiane, si cercasse di importare ed allevare di baco Yussur; i proprietari de' nostri boschi potrebbero ricavare con poca fatica un grande guadagno dalle loro quercie. *(Italia Agr.)*

I RACCOLTI E LE IMPOSTE

La questione del giorno, assai più seria di dieci crisi ministeriali, è questa: si è fatto poco grano in Europa. L'Inghilterra, la Francia, il Belgio, l'Ungheria, la Russia si lagnano anche più dell'Italia della scarsità del raccolto. In altri tempi questo sarebbe stato un fatto terribile e gli effetti nè sarebbero stati funestissimi: oggi è ancora un fatto grave e doloroso.

I principali giornali d'Europa ne fanno argomento di articoli. Un giornale viennese ne pubblica uno molto chiaro, molto ben fatto. Vogliamo riportarlo quasi nella sua integrità:

Milioni e milioni d'uomini chiedono alla Divinità il pane quotidiano nelle lingue più diverse, e, sebbene il Vangelo dica che l'uomo non vive solo di pane, pure, per noi peccatori, esso è la cosa più importante al mondo.

Fuvvi un doge veneziano il quale dichiarò che la missione più urgente dell'eccelsa repubblica era di procurare che la popolazione avesse ogni giorno il suo pane. Oggigiorno nessuno Stato pensa direttamente all'alimentazione dei propri sudditi; esso si limita a mantenere la pubblica sicurezza, mediante la quale è reso possibile il trasporto di viveri dappertutto dove essi mancano ordinariamente o per caso. E la esperienza ha dimostrato che ciò basta ai nostri tempi. Il miglioramento dei mezzi di comunicazione offre un'assoluta garanzia contro ogni carestia in Europa. In Asia possono ancora soffrir la fame e morire milioni d'uomini, mentre in taluna sua parte si nuota nell'abbondanza. Noi, europei, siamo al sicuro permanentemente contro questo pericolo; il demone della fame non può rialzare più presso di noi il suo capo. Dopo il 1816 ed il 1817 non abbiamo più avuto la fame nel continente, dopo il 1846 neppure in Irlanda, e quella irlandese fu in parte provocata artificialmente, e risultò facile a superarsi non appena se ne conobbero le cause e la estensione. Possiamo avere in Europa ancora delle carestie, ma la fame non incute ormai più timore.

Ciononostante, la questione del pane, quella sul risultato del raccolto, è tuttora la più importante per lo Stato e la società. La statistica moderna dimostra quale influenza eserciti sulla intera società umana il prezzo del pane. È uno dei meriti principali della suddetta scienza lo aver data questa prova.

« Non è molto poetico, ma è pur troppo vero, dice il dottor Maurizio Neefe, nella sua *Statistica dei nati-morti*, che la quantità dei matrimoni dipende ogni anno dal prezzo del grano ». Il numero dei nati-morti, prosegue l'autore, è in relazione diretta col prezzo del pane; allo stesso modo questo prezzo influisce sullo sviluppo od il deperimento dei nati-vivi. Si può persuadersene coi risultati di leva: le reclute degli anni di fame e di carestia sono ordinariamente più deboli e piccole delle reclute di anni nei quali il pane era a buonissimo mercato, e Quètelet, lo statistico filosofo, dice a ragione: « Sembra che gli anni di carestia infliggano alla razza umana la loro impronta profonda come le rigide invernate lasciano la loro traccia sugli alberi delle nostre foreste. »

Si constatò da un accurato confronto fra le tabelle di mortalità in Inghilterra, Francia, Svezia ed in Piemonte, che la mortalità negli anni di carestia era aumentata di più d'un sesto!

Come si vede, v'ha ogni motivo di pregare ancora pel pane quotidiano; infatti, se gli uomini non vivono soltanto di esso, senza di esso però muoiono.

Per quanto si può scorgere sinora dai diversi paesi dell'Europa e dalle relazioni sul raccolto al di là dell'Oceano, non avremo una annata buona; il 1879 ci recò già parecchie sciagure, e non ce ne compensa con un buon raccolto. Al di là dell'Oceano, in America, il grano sembra sia prosperato; noi della vecchia Europa dobbiamo contentarci in parte d'un raccolto mediocre, in parte d'un positivo cattivo raccolto. Ha piovuto troppo.

Non è facile constatare il perchè degli acquazzoni che produssero tanto danno; gli astronomi parlano di macchie del sole, i geografi ne attribuiscono la colpa a correnti polari. Non ci attentiamo di risolvere la disputa degli scienziati; vogliamo unicamente constatare il triste fatto. Lasciando ogni esagerazione, rimane il fatto positivo che il 1880, secondo ogni probabilità, sarà un'annata di caro prezzo del pane...

Non rendiamo naturalmente responsabile il governo delle intemperie, ma bensì, e con tutta ragione lo faremo se esso non mitiga, od almeno non rende meno dure, per quanto può, le conseguenze delle perturbazioni atmosferiche. Per un privato, allorchè il pane ed i viveri sono più cari, non v'ha che un mezzo di rimediarvi; egli deve risparmiare, deve rinunciare al superfluo, vietarsi il lusso per poter procurarsi le cose necessarie alla vita. Il rimedio è semplice, ma infallibile, e vale per lo Stato al pari che per l'individuo. In altre parole: se il raccolto non è buono, il ministro delle finanze deve fare più economia che mai, egli deve astenersi da ogni spesa inutile. Gli acquazzoni che desolarono le nostre campagne sono un avvertimento pel governo e per la rappresentanza nazionale a ridurre il bilancio.

Nuove imposte o aumento delle esistenti è una impossibilità; se la natura ha già reso difficile l'alimentazione al popolo, lo Stato non deve rendergliela anche più difficile... Nessun parlamento potrà aderire, col caro dei viveri, alla continuazione degli oneri esistenti, ovvero che se ne impongano di nuovi. Le cose impossibili si vietano da loro stesse.

SETE

La monotonia negl' affari continuò anche nella quindicina che oggi si compie. V' ebbero bensì delle domande da parte della fabbrica, e tentativi per combinare qualche afiare, ma sussiste sempre troppo grave differenza tra là domanda, che si basa sul costo del nuovo prodotto, e l' offerta che ricorda i bassi prezzi della campagna passata. Nel mentre la fabbrica vorrebbe tenere troppo poco conto del grande deficit nelle sete europee, i detentori, alla loro volta, restringono a questo solo fatto le loro considerazioni, ed ai costi elevati, senza curarsi delle condizioni economiche sfavorevoli, causa i raccolti scarsi e lo sbilancio lasciato dalle annate precedenti. Intanto il tempo trascorre e le nuove sete vengono ad aumentare i depositi, sui quali fa poca breccia lo scarsissimo consumo.

La prospettiva infine è tutt'altro che brillante pel filandiere, ed è un bene che la merce non venga offerta, perchè diversamente si provocherebbe indubbiamente il ribasso. Non tarderà a manifestarsi nelle fabbriche il bisogno di nuove provviste dopo quasi due mesi d'astensione, ed allora è sperabile che i prezzi si sistemeranno. Ma dubitiamo che uno slancio d'affari che possa offrire qualche vantaggio al filandiere, si farà attendere lungamente; non basta che un articolo sia scarso, occorre che si consumi perchè il prezzo possa vantaggiarne.

Calma completa anche nella nostra provincia, anche per la mancanza di sete secondarie, che ordinariamente servivano d'alimento ai filatoi, che quest'anno rimarranno pressochè oziosi, come incominciarono già a rimanere alcune filande. È un vero guaio per la povera maestranza.

L' articolo sempre favorito sono i cascami, che godono la protezione della moda. I prezzi rimangono fermissimi per questi, mentre la mancanza d' affari costringe a dichiarare che l' odierno listino delle sete è affatto nominale.

Confidiamo che le prossime nostre relazioni possano essere meno sterili.

Udine, 26 luglio 1879. C. KECHLER.

RASSEGNA CAMPESTRE

La combinazione porta che questa volta vi scriva le notizie campestri da quest'isola di Grado, una delle antiche Venezie, che forse un giorno tornerà ad appartenerci.

Ho lasciato le patrie campagne, lunedì mattina, ancora fiorenti, ma pur bisognose di caldo e di pioggia. Di caldo, perchè il vento che quest'anno predomina, neutralizza buona parte del calore solare; di pioggia per la stessa ragione del vento che asciuga i terreni, e specialmente i leggeri e poco profondi della vasta zona media del nostro Friuli, che abbisognerebbero di pioggia, in questa stagione, ogni otto o dieci giorni.

Domandavano dunque prossima pioggia i granoturchi di tutte le gradazioni, unico raccolto sul quale si concentrano ormai tutte le nostre speranze, e la domandavano più specialmente i fagiuoli, prodotto secondario che si associa al granoturco, e che non ha poca importanza nell'alimentazione delle famiglie agricole.

Però la pioggia, poca o molta, dovrebbe essere caduta in uno o l'altro dei due scorsi giorni, in cui, qui dal mare, si vedeva l'orizzonte del Friuli coperto di nubi, od almeno nelle ore pomeridiane d' oggi, che dei nuvoloni neri ed estesi, sorti da levante e da ponente, si condensarono abbassandosi poscia, fin qui e facendoci fuggire dal bagno. L' aria del mare però disperde presto le nuvole, e la pioggia qui è stata poca e non ha durato un'ora; ma scorgo dalla finestra che il Friuli è ancora coperto.

Percorrendo la lunga stradalta, che era alta quando altre strade non c'erano od erano infossate tra i campi, le magre campagne, come diceva, prosperavano ancora, e più quando si giunse sul pingue territorio di Ontagnano e scendendo per Fauglis, Sevegliano, Privano e Bagnaria *arsa*, (paese che subì, con Jalmicco ed alcuni altri minori villaggi intorno alla fortezza di Palma, le più fiere conseguenze dei nostri brevi trionfi del 1848: brevi, ma precursori del nazionale risorgimento), poichè Bagnaria fu letteralmente *arsa*.

Passato il confine che ci divide dal Friuli Illirico, si vedono belle le campagne fin sul territorio di Cervignano, dove i contadini trascurano la coltivazione dei campi per dedicarsi all'illusoria industria dei carriaggi, richiesta e alimentata da quel piccolo porto.

Viene ultimo il fertilissimo territorio della classica Aquileja, dove i granoturchi sono magnificamente floridi, e benchè ivi i terreni resistano lungamente all'arsura, e non sentissero ancora il bisogno di pioggia, ne ebbero nella scorsa notte in abbondanza. Ecco una ragione di più perchè io speri che ne abbiano avuta anche i nostri campi.

Grado, 23 luglio 1879. A. DELLA SAVIA.

In alcune stalle d'animali bovini del Comune di Mira si sono manifestati vari casi di carbonchio: anche nel distretto di Mestre si ebbe qualche caso isolato. Le autorità hanno preso i voluti provvedimenti.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana da 21 a 26 luglio 1879.

		Senza dazio di consumo Massimo	Senza dazio di consumo Minimo	Dazio di consumo
Frumento nuovo	per ettol.	21.—	19.15	—.—
Granoturco	»	14.60	13.90	—.—
Segala nuova	»	12.15	11 45	—.—
Avena	»	8.39	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	8.30	—.—	—.—
Miglio	»	—.—	— —	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.53
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.61
» pilato	»	—.—	—.—	1.53
Lenticchie	»	—.—	—.—	1.56
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	16.63	—.—	1.37
Lupini	»	7.70	—.—	—.—
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Riso	»	45.34	40.84	2.16
Vino di Provincia	»	62.—	45.—	7.50
Vino di altre provenienze	»	40.—	20.—	7.50
Acquavite	»	70.—	60.—	—.—
Aceto	»	26.—	18.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	162.30	142.80	7.20
Olio d'oliva 2ª »	»	122.80	112.80	7.20
Crusca	per quint.	13.60	—.—	—.—
Fieno	»	4.40	4.—	—.07
Paglia	»	4 30	3.20	—.03
Legna da fuoco forte	»	2.24	2.14	—.02
Legna da fuoco dolce	»	—.—	—.—	—.02
Formelle di scorza	»	2.—	—.—	—.—
Carbone forte	»	8.40	7.80	—.06
Coke	»	5.50	—.—	—.—

		Senza dazio di consumo Massimo	Senza dazio di consumo Minimo	Dazio di consumo
Candele di sego a stampo	p. quint.	176.10	—.—	—.—
Pomi di terra	»	—.—	—.—	—.—
Carne di porco fresca	»	—.—	—.—	—.—
Uova	a dozz.	—.64	—.—	—.—
Carne di vitello q. davanti	per Cg.	1.34	—.—	—.11
» » q. di dietro	»	1.69	—.—	—.11
Carne di manzo	»	1.69	1.59	—.11
» di vacca	»	1.49	1.39	—.11
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.16	—.—	—.01
» di montone	»	1.16	—.—	—.04
» di castrato	»	1.33	1.23	—.02
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
Formaggio di vacca duro	»	2.90	—.—	—.10
Formaggio di vacca molle	»	1.90	—.—	—.10
» di pecora duro	»	2.90	—.—	—.10
» di pecora molle	»	—.—	—.—	—.10
Burro	»	2.02	1.82	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
Lardo salato	»	1.78	—.—	—.22
Farina di frum. 1ª qualità	»	—.76	—.74	—.20
Farina di frum. 2ª »	»	—.52	—.50	—.02
» di granoturco	»	—.26	—.25	—.02
Pane 1ª qualità	»	—.52	—.50	—.01
Pane 2ª »	»	—.40	—.38	—.02
Paste 1ª »	»	—.78	—.76	—.02
Paste 2ª »	»	—.52	—.50	—.02
Lino Cremonese fino	»	3.40	—.—	—.—
Lino Bresciano	»	2.70	1.70	—.—
Canape pettinato	»	2.—	1.50	—.—
Miele	»	1.26	—.—	—.04

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

	da L.	a L.
Sete greggie classiche a vapore	78.—	82.—
» » classiche a fuoco	72 —	74.—
» » belle di merito	70.—	72.—
» » correnti	64.—	68.—
» » mazzami reali	58.—	62.—
» » valoppe	52.—	56.—
Strusa a vapore 1ª qualità	16.—	16.50
» a fuoco 1ª qualità	15.—	16.—
» » 2ª »	13.—	14.—

Stagionatura

Nella settimana da 21 a 26 luglio		Colli num.	Chilogr.
	Greggie	—	—
	Trame	2	195

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.	Rendita italiana da	Rendita italiana a	Da 20 franchi da	Da 20 franchi a	Banconote austr. da	Banconote austr. a
Luglio 21	88.75	88.85	22.10	22.12	240.50	241.—
» 22	88.70	88.80	22.12	22.14	240.50	241.—
» 23	88.70	88.80	22.15	22.16	240.50	241.—
» 24	88.60	88.70	22.18	22.19	240.50	241.—
» 25	88.75	88.85	22.23	22.25	240.75	241.25
» 26	88.65	88.75	22.20	22.22	241.—	241.50

Trieste.	Rendita it. in oro da	Rendita it. in oro a	Da 20 fr. in BN. da	Da 20 fr. in BN. a	Londra da	Londra a
Luglio 21	80.15	—.—	9.22	—.—	115.75	—.—
» 22	80.—	—.—	9.22 1/2	—.—	115.60	—.—
» 23	79.75	—.—	9.23	—.—	115.70	—.—
» 24	80.—	—.—	9.23	—.—	115.75	—.—
» 25	80.—	—.—	9.23	—.—	115.65	—.—
» 26	79.90	—.—	9 23 1/2	—.—	115.80	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Luglio 20	2	749.77	23.1	28.1	22.4	31.1	23.65	18.0	16.0	11.40	9.71	12.19	54	34	61	S 27 E	2.1	—	—	S	M	M
» 21	3	743.93	22.7	20.8	21.6	25.8	21.82	17.2	16.5	15.00	14.67	16.75	73	85	87	S 21 E	5.3	12	5	C	C	C
» 22	4	744.63	16.8	21.2	16.6	22.5	17.35	13.5	10.8	9.58	9.90	10.06	68	54	72	N 82 E	5.7	—	—	M	C	M
» 23	5	749.30	19.3	23.5	15.2	26.2	18.88	14.8	12.0	9.18	9.31	10.22	55	44	80	N 83 E	3.2	1.4	2	S	M	S
» 24	6	754.67	19.7	25.2	19.9	27.5	19.95	12.7	10.5	9.45	9.38	13.48	54	40	78	S 68W	1.8	—	—	S	S	S
» 25	7	754.40	21.6	26.9	22.6	29.6	18.90	15.7	13.0	12.01	10.84	14.36	60	41	71	S 45 E	1.8	—	—	S	S	S
» 26	P Q	753.47	24.4	28.6	23.0	31.4	24.05	17.4	15.5	15.31	14.76	15.17	67	50	74	S 27 E	1.3	—	—	S	M	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo *coperto*, *misto*, *sereno*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.